6. Jugendcamp 2006

Los, los, zack, zack, das muss viel schneller gehen. In einer halben Stunde muss der erste Gang zum probieren und fotografieren bereitstehen. So tönte die Stimme von Siegfried Wintgen, Küchenmeister und Ernährungsberater, Mitglied des VKD und ehemaliges Nationalmannschaftsmitglied. Er war Gastdozent beim diesjährigen 6. Jugendcamp des Landesverbandes der Köche Bayern im Technikum der Firma Raps im oberfränkischen Kulmbach.

Perfekt organisiert von Vorstandsmitglied Bernd Kordina und dem Küchenmeister und Anwendungsberater der Firma Raps, Herrn Jochen Birkert, begann am Freitagmorgen das 6. Jugendcamp für 12 wissbegierige und strebsame junge Köchinnen und Köche. Trotz manch langer Anreise waren die jungen Köchinnen und Köche der Einladung des Landesverbandes zu dieser Fortbildung gefolgt und nach Kulmbach gekommen.

Die Geschäftsleitung der Firma Raps, vertreten durch Herrn Feddern, begrüßte die Teilnehmer und gab zu verstehen, dass er dieses Jugendcamp eine tolle Einrichtung findet und seine Firma gerne bereit ist, das entsprechende Equipment, wie das Technikum und die Küche, so wie auch erfahrene Referenten, dies in Person von Küchenmeister Herrn Birkert und Gewürzeinkäufer Herr Heese, zur Verfügung zu stellen.

Nach einleitenden Worten vom Vorstandsmitglied des Landesverbandes, Bernd Kordina, konnte Herr Heese mit seinen Ausführungen über Gewürze und deren ätherischen Ölen die jungen Leute in das Reich der geschmacklichen Möglichkeiten entführen. Nachdem nun visuelles und praktische Wissen über Öle und Gewürze ausgiebig abgehandelt war konnte mit einer Betriebsführung der Vortrag des Herrn Heese untermauert werden.

Bei einem von Küchenmeister Jochen Birkert zusammengestellten warmen Buffet, mit einem bunten Strauß an würzigen Raps-Küchenideen, konnten sich die jungen Köchinnen und Köche sogleich geschmacklich überzeugen. Nach der Mittagspause stellte Bernd Kordina, Vorstandsmitglied des Landesverbandes, den diesjährigen, aus Linz angereisten, Referenten und Küchenmeister Siegfried Wintgen der bunten Brigade vor.

Von da an übernahm Wintgen und sprach mit den jungen Leuten die Vorgehensweise und die von ihm vorgestellten Komponenten durch. Für den Freitag hatte er sich Fingerfood vorgenommen. Mit Sushi und einem Polentatörtchen mit Schinkenmousse und Pesto als kalter Teil und einem Wachtelburger sowie Kerbel-Creme brulée mit Angler im Kartoffelmantel als warmen Teil war der Nachmittag voll ausgebucht und die Teilnehmer nun gefordert, ihre fachliche Kompetenz und Kreativität abzurufen.

Auch Hygiene und Ernährungsberatung in der Praxis waren Bestandteil des zweitägigen Seminars. Alle Teilnehmer haben diese Herausforderungen gerne angenommen und sich mit Küchenmeister Wintgen auseinandergesetzt, wenn es darum ging, welche Garnitur, welcher Teller, welche Waren zum Einsatz kommen und wie all das angerichtet werden sollte. So entstand ein ständiger Dialog, der von beiden Seiten als erfolgreich gewertet wurde.

Nicht müde werdend waren alle Teilnehmer mit großem Eifer bei der Sache, so dass sich ein hervorragendes Team innerhalb von wenigen Stunden gefunden hatte, die bestehenden Anforderungen umzusetzen.

Um auch für die Geselligkeit etwas zu tun, lud der Landesverband alle Beteiligten zu einem deftigen Mahl auf die die Stadt überragende Plassenburg ein. Hier wurden die ersten Erfahrungen des vergangenen Tages und möglicherweise auch schon die ein oder andere Adresse getauscht.

Am Samstag um 08:30 Uhr begann der zweite Tag mit Einsatzbesprechung und Einteilung der Gruppen zur Herstellung eines edlen 4 Gang-Menüs. Ein marinierter Bachsaibling mit Tomatenterrine als 1. Gang, gefolgt von glasierten Flusskrebsen mit Spargel Cous-Cous so wie dem Hauptgang, einem Marmorbraten vom Milchlamm mit Artischocken und Süßkartoffelravioli waren zu erstellen. Jeder Gang wurde von den Teilnehmern vorab per Zeichnung detailliert zu Papier gebracht um die Anordnung auf dem Teller festzulegen. Nach den Wünschen der Jugendlichen wurden so alle Bestandteile des Menüs auf diese Weise zusammengefügt, ein Schauteller zum Fotografieren kreiert und anschließend für den eigenen Verzehr angerichtet.

Bei der Vorspeise hatte man sich dann für einen dreieckigen Teller entschlossen der mit Balsamicoglace, Saiblingsrose auf gebratener Zucchinischeibe, Saiblingstartar, Meerbarbe in Petersilienwurzelkruste und rote Tomatenterrine bestückt wurde. Bon Appetit war angesagt, und alle waren von Geschmack, Konsistenz und dem Aussehen begeistert.

Als Zwischengang kamen nun die Flußkrebsschwänze auf einem Couscoustimbale, grüner Stangenspargel auf Jacobsmuschel mit Vanillesabayon zum Gast. Das Hauptgericht, auf den Punkt gegart, lag auf einem in Rosmarin und Lavendel gebratenem Artischockenbett, das Milchlamm mit einer Füllung von grünem Pesto und die Süßkartoffelravioli in einer Paprikacreme. So appetitlich wie der Schauteller ausgesehen hat, hatte auch der Hauptgang bei den Teilnehmern gefallen und Geschmack gefunden.

Für das Dessert wurden noch einmal alle Register des Könnens gebündelt, Variationen von Rhabarber und Erdbeeren waren die Vorgabe. Und alle gaben nochmals Gas, Schokotränen mit der Inschrift Jugendcamp 2006, Erdbeer-Vanille-Parfait, kleine grün-weiße Bisquittörtchen mit Rhabarbergelee einer Canachpraline und Waldbeeren vollendeten einen erlebnisreichen Gourmettag.

Die Vertreter des Landesverbandes, Kordina, Kestel und Münch so wie auch Siegfried Wintgen waren begeistert, selbst Jochen Birkert hatte nur Lob für dieses tolle Menü und die effektvollen Arbeiten der Jugend. Nach dem Aufräumen der Küche gab es noch Manöverkritik für die vergangenen Tage. Bernd Kordina bedankte sich im Namen des Landesverbandes der Köche Bayern für die gute Zusammenarbeit aller Beteiligten. Er würdigte das saubere Arbeiten, die Ruhe und das große Engagement das alle Teilnehmer an den Tag legten. Einen besonderen und großen Dank an die Firma Raps, welche Räumlichkeiten, Material und Küchenmeister Jochen Birkert für das Jugendcamp abgestellt hatten, legte Kordina nochmals nach. Ein Dankeschön auch an die Referenten Siegfried Wintgen, Herrn Heese, auch an Roland Kestel, den Jugendbeauftragten des Landesverbandes, der es verstanden hat, mit Rat und Tat den jungen Köchen zu Seite zu stehen. Nicht zu vergessen die Hauptsponsoren Rational und Servicebund, ohne die es die Möglichkeit des Jugendcamps nicht gäbe. Die benötigten Fische und einen Teil der Lebensmittel spendete die Deutsche See und REWE-Bindlach.

Bernd Kordina

Vorstandsmitglied

Landesverband der Köche Bayern